

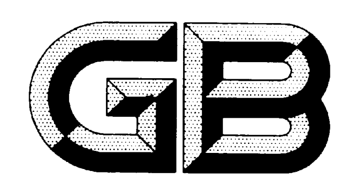
EDICT OF GOVERNMENT

GB 9678-2 (2012) (Chinese): Hygienic standard for chocolate



BLANK PAGE





中华人民共和国国家标准

GB 9678.2—xxxx

食品安全国家标准
巧克力及其制品

（征求意见稿）

xxxx-xx-xx 发布　　　　xxxx-xx-xx 实施

中华人民共和国卫生部　发布

前　　言

本标准代替GB 9678.2-2003《巧克力卫生标准》。

本标准与GB 9678.2-2003相比，主要变化如下：

——修改了标准名称；

——修改了范围；

——修改了术语和定义；

——修改了感官要求；

——修改了污染物限量；

——修改了微生物限量。

食品安全国家标准
巧克力及其制品

1　范围

本标准适用于巧克力及其制品，也适用于代可可脂巧克力及其制品。

2　术语和定义

2.1 巧克力

以可可制品（可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉）、白砂糖和（或）甜味剂为主要原料，添加或不添加乳制品、食品添加剂，经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.2 巧克力制品

巧克力与其他食品按一定比例，经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.3 代可可脂巧克力

以白砂糖和/或甜味剂、代可可脂等为主要原料（按原始配料计算，代可可脂添加量超过5%），添加或不添加可可制品（可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉）、乳制品及食品添加剂，经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态，并具有巧克力风味和性状的食品。

2.4 代可可脂巧克力制品

代可可脂巧克力与其他食品按一定比例，经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.5 可可脂

可可豆中的脂肪。

2.6 代可可脂

可全部或部分替代可可脂，来源于非可可的植物油脂。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求	检验方法
色泽	具有应有的色泽。	取适量试样置于50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽和组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有应有的滋味、气味。	
组织状态	常温下呈固体或半固体状态，无玻璃屑、金属屑及硬塑料屑等硬质异物。	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定。

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880 的规定。